



Life Grace



Spett.le Tavolo 6: Ristorazione collettiva e scolastica

Tavoli Tematici del Consiglio del Cibo di Roma

Gent.mi coordinatori

Silvano Falocco (Fondazione Ecosistemi)

Francesca Rocchi (Foodinsider)

Oggetto: Proposta al Tavolo 6 per un progetto pilota su 'Giornate evento sulla carne da pascolo Grace (progetto Life GRACE, GRASSland Conservation Effort through usage, LIFE19 GIE/IT000977) nei municipi di Roma'

Alla cortese attenzione del Tavolo sulla Ristorazione Collettiva e Scolastica del Consiglio del Cibo di Roma

LIFE Grace propone un progetto pilota da avviare fin da adesso, che preveda l'organizzazione di una 'giornata evento' dedicata alla carne da pascolo, proveniente da un raggio limitato e da territori della rete Natura 2000 del Lazio, nei municipi di Roma.

Obiettivo generale: promuovere l'introduzione della carne proveniente da allevamenti estensivi a pascolo nelle mense scolastiche municipali, valorizzando la sostenibilità economica, ambientale e sociale delle filiere zootecniche locali, in siti Natura 2000, a elevata biodiversità e forte legame con il territorio.

Premessa

L'esperienza maturata con il progetto Life GRACE, attivo in tre aree Natura2000 del Lazio (Monti della Tolfa, Reatini e Ausoni-Aurunci), dimostra che il pascolamento e l'allevamento estensivo, se gestito in modo adeguato, fornisce servizi ecosistemici di grande valore, tutela la biodiversità floristico-vegetazionale e favorisce lo sviluppo economico delle aree rurali ad alto valore ambientale.

Tali valori sono spesso poco conosciuti dai consumatori, per cui diventa fondamentale la valorizzazione dei benefici nutrizionali, ambientali ed etici di queste filiere, attraverso la loro qualificazione socioeconomica. Ciò è possibile, promuovendo le reti locali e nicchie di mercato che sappiano contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità e conservazione.

Fattibilità della proposta

Dopo la verifica puntuale dei dati produttivi, dei quantitativi di fornitura, delle tipologie di tagli disponibili, è emersa la possibilità di inserire questi prodotti nel menù in una giornata evento da concordare con i municipi di Roma per un fabbisogno complessivo di circa 150.000 pasti giornalieri.

Modalità di attuazione della proposta operativa

Eventi per sensibilizzare la comunità e il territorio: si propone la programmazione di una 'giornata evento' nei municipi di Roma per far conoscere il valore e i benefici della carne da pascolo. Creando momenti di informazione e degustazione si potranno coinvolgere studenti, famiglie, insegnanti, produttori locali e istituzioni.



Life Grace



Frequenza iniziale: si propone una prima giornata all'anno da concordare con i municipi, con attività da articolare e definire in base alle esigenze e alle fasce d'età degli utenti mensa (nido, infanzia, primaria, ecc.).

Questo è il primo passo per sensibilizzare i cittadini sulla sostenibilità delle filiere zootecniche estensive e per avviare un processo di integrazione della carne da pascolo nei menù delle mense scolastiche municipali, rafforzando in questo modo il legame tra educazione alimentare, tutela ambientale e sviluppo economico locale.

Vantaggi attesi

- Arricchire il menù scolastico con un ulteriore alimento di 'valore', portatore dei principi di sostenibilità nutrizionale, ambientale, sociale ed economica.
- L'occasione di utilizzare la mensa scolastica come un laboratorio di sostenibilità, in ambito educativo e sperimentale, per sensibilizzare studenti e famiglie sui benefici della carne da pascolo.
- Rafforzamento delle filiere locali e miglioramento delle condizioni socioeconomiche degli allevatori.
- Valorizzazione della biodiversità e del territorio rurale del Lazio.

Prossimi passi da valutare insieme con il presente Tavolo

- Verificare la possibilità di poter aprire un confronto con l'Assessorato per dare avvio al coinvolgimento degli attori chiave della filiera (produttori, distributori, ristoratori, istituzioni scolastiche).
- Sulla base dell'interesse e delle richieste, va definito il calendario e le modalità di fornitura per ciascun Municipio da concordare con ciascun assessorato, compreso il necessario accompagnamento informativo - educativo.
- Monitoraggio e valutazione dell'impatto del progetto pilota, con l'eventuale prospettiva di estendere l'iniziativa in futuro.

Possibili slogan

'Alla mensa di Roma, la carne che protegge il territorio e sostiene l'economia locale'.

'La carne Grace, dai pascoli alla mensa di Roma: qualità, ambiente e territorio'

In attesa di un vostro cortese riscontro, porgiamo distinti saluti.

Alba Pietromarchi

Ricercatrice esperta di filiera bio FIRAB
Partner Progetto LIFE Grace

